

## INDICE

1. Bicchierini al cioccolato e caffè
2. Bicchierini al doppio cioccolato e crema di pistacchio
3. Biscotto gelato bigusto
4. Cioccolatini al latte con la nocciola
5. Cioccolatini ripieni con crema mou
6. Crostata alla nutella
7. Crostata di ricotta cioccolato e nocciola
8. Cuori di pasta al cacao ripieni porcini e taleggio
9. Cupcake al cioccolato con ripieno goloso
10. Gelato al cioccolato e cocco
11. Gelato cacao
12. Gelato ciocococco per intolleranti al lattosio
13. Merendine variegata al cacao senza latte
14. Riso soffiato al cioccolato
15. Stelline lecca lecca di cioccolato al latte
16. Tiramisù di Valentina
17. Torta al cioccolato e.....!!
18. Torta soffice al cioccolato e mandorle senza uova

I PASTICCICI DI CASA MIA

## BICCHIERINI AL CIOCCOLATO E CAFFÈ



Bicchierini al cioccolato e caffè

Ecco un'idea carina per un dessert da servire a fine pasto. Un dolce goloso al cioccolato profumato al caffè e brandy, dalle piccole dimensioni, che costituirà una complemento, senza appesantire, al pasto appena terminato.

Una ricetta facile da realizzare, pronta in pochi minuti, da tenere a portata di mano in frigorifero, si conserva per 4 o 5 giorni.

Vediamo come ho realizzato questi bicchierini al cioccolato e caffè

### **Ingredienti**

*per la crema al cioccolato*

Crema

20 gr. Farina

20 gr. burro

25 gr. cacao amaro

30 gr. zucchero

60 gr. cioccolato al latte

250 ml. latte fresco intero

1 bustina di vanillina

*per le decorazioni e la base*

6 biscotti oro saiwa

2 tazzine di caffè leggermente zuccherato

1 cucchiaio di brandy

4 Meringhe

Crema mou

## **Preparazione**

Ponete il latte in un pentolino sul fuoco e portatelo a sfiorare il bollore

Fate sciogliere il burro in una casseruola

Unire la farina setacciata e mescolare energicamente per stemperare eventuali grumi

Sempre mescolando lasciare tostare leggermente la farina

Togliere il pentolino dal fuoco e unire il cacao setacciato con la vanillina e lo zucchero rimescolando con l'aiuto di qualche cucchiaio di latte

Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, aggiungere il restante latte a piccoli quantitativi per volta

Rimettere la casseruola sul fuoco e portarla a bollore senza smettere di mescolare

Togliere dal fuoco appena la crema comincia a bollire. Dovrà avere una consistenza morbida

A questo punto aggiungere il cioccolato: il forte calore della crema riuscirà a scioglierlo

Lasciare freddare la crema mescolando di tanto in tanto così che non si formi la crosticina in superficie

In una ciotola miscelare il caffè con il brandy

Inzuppare i biscotti con la bagna al caffè e creare uno strato di 1/2 cm sul fondo dei bicchierini

Con una sac à poche realizzare uno strato di un paio di cm di crema al cioccolato

A questo punto in metà bicchieri disporre dei pezzetti di meringa. Nell'altra metà un altro strato di biscotti inzuppati

Riempire nuovamente di crema

Decorare i bicchierini con il doppio strato di biscotti con della crema mou, quelli con un solo strato di biscotti con altri pezzettini di meringa

Con queste dosi si possono realizzare 10 bicchierini

La ricetta della crema mou fantastica e di lunghissima durata la trovate nel mio blog

## BICCHIERINI AL DOPPIO CIOCCOLATO E CREMA DI PISTACCHIO



Bicchierini al doppio cioccolato e crema di pistacchio

L'altro giorno per dessert avevo preparato le [tartellette dolci con crema di pistacchio](#) e mi è avanzata un pò di crema. Mi dispiaceva buttarla per cui ho realizzato questi bicchierini al doppio cioccolato e crema di pistacchio.

Ne ho realizzati solo cinque, in quanto avevo poca crema, facendo un calcolo approssimativo, con la crema realizzata, potremmo ottenere circa una ventina di bicchierini, ma tutto dipende dalla loro grandezza.

### Ingredienti

Crema di pistacchio  
gr. 500 cioccolato fondente  
gr. 50 cioccolato al latte  
naturalmente i bicchierini

### Preparazione

- Per prima cosa preparate la crema di pistacchio come da ricetta che trovate in [Tartellette dolci con crema di pistacchio](#)
- Spezzettate grossolanamente il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde

- Prendete un bicchierino, riempitelo per metà di cioccolato fuso, ruotatelo e ricoprite interamente le pareti, capovolgete e fate cadere il cioccolato in eccesso nella ciotola in cui lo avete fuso (così non va buttato)
- mettetelo capovolto su una gratella a solidificare
- Ripetete questa operazione per ogni bicchierino
- Quando il cioccolato si sarà ben solidificato, con l'aiuto di una sac a poche farciteli con la crema di pistacchio
- Lasciate riposare una mezz'ora
- nel frattempo sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte
- riprendete i vostri bicchierini e decorate la superficie con il cioccolato appena sciolto.

Ed ecco pronti i vostri bicchierini al doppio cioccolato e crema di pistacchio.

## BISCOTTO GELATO BIGUSTO



Biscotto gelato bigusto

In rete di ricette di gelato bigusto ce ne sono tantissime, ma tutte quelle che ho visto, utilizzano i normali biscotti in commercio, facendoli con il gelato fatto in casa. Oggi mi sono voluta cimentare nella preparazione di questo biscotto gelato bigusto, partendo dal gelato e finendo al biscotto. Tutto rigorosamente fatto in casa. L'abbiamo assaggiato tutti a casa ed è venuto buonissimo anche se a mio parere va migliorato. Ritengo che il biscotto mi sia venuto troppo

alto: dovrò utilizzare una teglia leggermente più grande, oppure suddividere l'impasto in 2 teglie più piccole. quest'ultima, credo, sia la soluzione migliore e più comoda, affinché mi venga più sottile.

Per il gelato ho utilizzato:

gelato zabaione vedi ricetta [qui](#)

gelato cacao vedi ricetta [qui](#)

Per la preparazione del biscotto al cacao:

4 albumi

75 gr. farina di riso (o farina 00)

25 gr. cacao

140 gr. zucchero

100 gr. burro morbido

Togliere il burro dal frigorifero qualche tempo prima, affinché si ammorbidisca. In una ciotola mettere tutti gli ingredienti tranne gli albumi e lavorate il tutto a crema. Quando l'impasto è divenuto una crema liscia e senza grumi, aggiungere gli albumi poco per volta, e lavorare sino a che non si siano incorporati completamente.

Ricoprire il fondo di una teglia con della carta forno avente le stesse dimensioni, stendere il composto uniformemente, aiutandovi con una spatola. sbattere la teglia sul piano di lavoro per assestare il composto ed eliminare eventuali bolle d'aria.

Mettere in forno già caldo a 200° per 12 minuti. Io ho utilizzato una teglia di dimensioni 35x25 però presuppongo che se la teglia è più grande, ci vorrà qualche minuto in meno dato il minore spessore.

Una volta tolto dal forno, lasciare raffreddare e dividere esattamente in quattro parti, praticamente dividendo prima a metà per il senso della larghezza e poi a metà per il senso della lunghezza. Otterremo quattro rettangoli uguali. Su due dei quali farciremo per il senso della lunghezza per metà con gelato zabaione e per metà gelato al cacao, ricoprire con l'altra metà. Mettere subito in congelatore.

Dopo circa un'ora togliere dal congelatore e tagliare per il senso della larghezza in tre tranci e otterremo in totale 6 biscotti gelato bigusto. Ma presuppongo che facendo il biscotto più sottile e quindi utilizzando una teglia più grande otterremo 8 gelati un pò più piccoli.

## CIOCCOLATINI AL LATTE CON LA NOCCIOLA



Ciocolatini al latte con la nocciola

Oggi vi voglio proporre questi deliziosi cioccolatini al latte con la nocciola. E' bello poter fare i cioccolatini in casa, basta avere gli stampi adatti, qualche tavoletta di buon cioccolato e volendo uvetta, nocciole, mandorle, croccantino, ..... e possiamo realizzare tantissimi cioccolatini secondo i nostri gusti, senza spendere troppi soldi. Da quando ho scoperto come fare, non rinuncio a questa dolcezza.

In questi giorni, per riempire delle calze della Befana da regalare, mi sto divertendo a realizzare tanti cioccolatini diversi. Vi ho già proposto le [stelline lecca lecca di cioccolato bianco](#), ho anche preparato i [cioccolatini ripieni con crema mou](#), oggi invece vi propongo i cioccolatini al latte con la nocciola, semplicissimi da fare.

Servirebbe il termometro per gli zuccheri, ma per chi non ce l'ha (anche io sino a poco tempo fa non lo avevo) può comunque realizzare questi buonissimi cioccolatini.

Per il temperaggio del cioccolato col termometro, date un'occhiata alla ricetta delle stelline, chi invece non ha il termometro, può utilizzare il metodo, poco ortodosso e ..... molto empirico, dei cioccolatini ripieni di crema mou.

### **Ingredienti per uno stampo da 24 cioccolatini**

gr. 300 cioccolata al latte

24 nocciole dell'azienda [Nocciola Crescenzi](#)

### **Attrezzature**

Uno stampo da ventiquattro cioccolatini in silicone

1 termometro per zuccheri

1 tarocco

1 spatola

Vi consiglio di andare a vedere nelle ricette menzionate sopra e secondo il vostro caso, vi regolate di conseguenza per ciotole e quant'altro

### Preparazione

Precisiamo una cosa fondamentale, più gli ingredienti sono di qualità più il risultato sarà migliore. Io ho utilizzato cioccolato Lindt e [Nocciole Crescenzi](#), che sono nocciole poco più piccole delle normali nocciole, selezionate, di ottima qualità.

Passiamo alla preparazione vera e propria, temperate il cioccolato, versatelo negli stampi, riempite per metà, aggiungete la nocciola, ricoprite col restante cioccolato, passate sulla superficie il tarocco, per togliere il cioccolato in eccesso e per livellare il fondo. Lasciar rassodare fuori dal frigorifero; dopo alcune ore togliete i cioccolatini dagli stampi. Dovessero esserci delle sbavature di cioccolato sui bordi, toglietele con delicatezza.





## CIOCCOLATINI RIPIENI CON CREMA MOU



cioccolatini ripieni con crema mou

In questi giorni ho fatto il mio primo vero esperimento per la realizzazione di cioccolatini e il risultato sono stati questi cioccolatini ripieni con crema mou. Non sono riusciti bellissimi, in quanto ho sbagliato con la quantità di ripieno, ho abbondato un pò, per cui erano leggermente più alti del bordo degli stampini, rendendo difficile spatolare via il cioccolato in eccesso e la base mi è risultata un blocco unico. Ma tutto sommato, nonostante siano leggermente dondolanti, come gusto sono eccezionali. Prima di iniziare a spiegarvi come li ho realizzati, devo, sotto pena tortura, comunicare che questi cioccolatini sono stati realizzati con la partecipazione straordinaria di mia figlia Valentina e del suo fidanzato Fabio. Ecco, dopo aver presentato i collaboratori, posso dirvi passo passo come realizzare questa delizia.

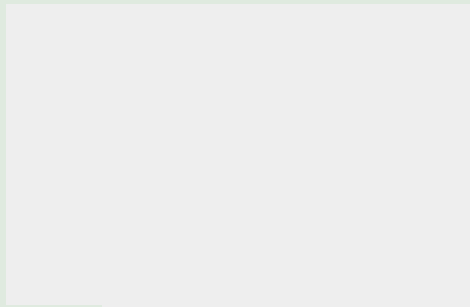
### **Ingredienti per 15 cioccolatini**

gr. 250 cioccolato al latte

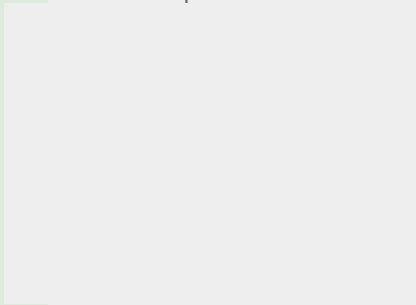
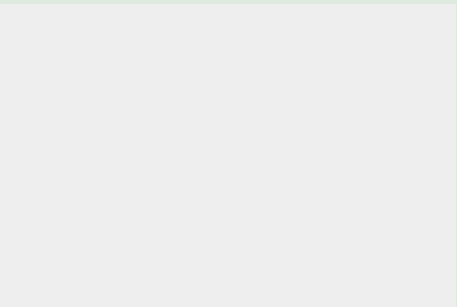
gr. 250 crema mou

15 mini biscotti

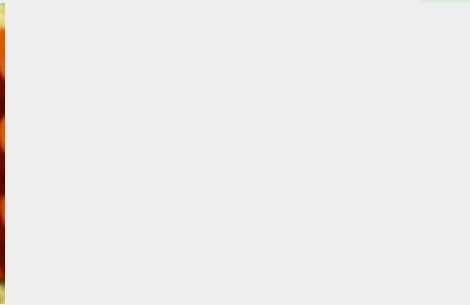
1 stampo per cioccolatini vedi foto



interno stampo



esterno stampo



## Preparazione

Per prima cosa, ho, anzi hanno realizzato 15 biscottini della grandezza di una moneta di 20 centesimi, utilizzato la ricetta dei [biscotti friabili](#) . Una volta pronti e raffreddati i biscotti sono passati al temperaggio del cioccolato. La dose del cioccolato è superiore al reale utilizzo, ma questo facilita la lavorazione.

Ho fatto fondere parzialmente il cioccolato nel microonde, deve risultare morbido ma non deve perdere la forma, non deve superare i 38 - 39 °. Ho rimescolato per bene e ho versato i 2/3 su un piano di granito e ho iniziato a spatolarlo sino a quando la temperatura è scesa a circa 21°. Io mi sono regolato, non avendo termometro, quando il cioccolato al tatto mi risultava freddo ed era meno fluido. A questo punto ho riversato il cioccolato nella ciotola in cui era rimasto l'altro cioccolato caldo, ho rimestato nuovamente. Lo so è un metodo molto empirico e non so se è stata la fortuna del principiante, o tanti esperimenti, non sempre felicemente riusciti, ma questa volta il cioccolato era perfetto. Oggi a distanza di 3 giorni, il cioccolatino (unico superstite) è ancora lì, bello, senza striature, praticamente perfetto.

Quindi dopo aver rimestato un attimo, ho versato il cioccolato nello stampo, riempiendo tutti i buchi, l'ho rigirato immediatamente su una griglia che avevo comunque appoggiato sulla ciotola, in modo che il cioccolato in eccesso non andasse buttato. Quando ha smesso di sgocciolare, ho spatolato via il cioccolato in eccesso e ho messo lo stampo in frigorifero, affinché si creasse il guscio dei cioccolatini.

La ciotola contenente il cioccolato l'ho inserita in un'altra contenente dell'acqua tiepida, in modo che non si abbassasse la temperatura del cioccolato. Attenzione a questa operazione, non deve cadere alcuna goccia d'acqua nel cioccolato, altrimenti buttate tutto.

In pochi minuti il guscio si è rassodato, quindi l'ho tolto dal frigo e con l'aiuto di un cucchiaino ho riempito di crema mou (per la ricetta vedi [qui](#)). Non fate come me che li ho riempiti troppo,

considerate che la crema va poi ricoperta con il biscottino e il cioccolato. Quando ho terminato di farcire i gusci, ho coperto con i biscottini e poi versato sopra il cioccolato rimasto. Avrei dovuto spatolare il cioccolato in eccesso ma mi è stato impossibile, in quanto il fondo dei cioccolatini superava il bordo dello stampo, quindi mi si è creato un blocco unico. Ho rimesso nuovamente in frigorifero a rassodare. Dopo qualche ora li ho sformati. Il bordo sottostante non era perfetto, ma erano sicuramente una bontà.

Per chi non vuole complicarsi la vita con la preparazione della crema mou, può acquistare delle caramelle, da fondere a bagnomaria o nel microonde. E per quanto riguarda il cioccolato, potete usare quello da copertura, basterà scioglierlo e versarlo negli stampi. Non sarà lucido come il cioccolato temperato, ma sarà altrettanto buono.

## CROSTATA ALLA NUTELLA



Crostata alla nutella

Una golosa crostata alla nutella, facile e veloce. Alzi la mano a chi non piace la nutella, morbida e goduriosa.

Ingredienti:

gr. 600 di farina

gr. 220 di zucchero  
gr. 250 di burro  
2 uova  
1 cucchiaio di miele  
1/2 bicchierino di rum o altro liquore  
1/2 bustina di lievito  
1 barattolo di nutella da gr. 400 o altra crema alla nocciola

Per la base in pasta frolla [vedi ricetta](#)

Per una teglia da 30 cm ho preparato una dose doppia di pasta frolla come avete visto dagli ingredienti.

Dopo averla fatta riposare in frigorifero, ho tolto poco meno di un terzo di pasta e con la restante ho steso un cerchio di circa 38 cm che ho adagiato nella teglia foderata di carta forno. Ho ritagliato la pasta in eccesso, ho modellato, si fa per dire, perchè la mia manualità non è delle migliori, il bordo, pizzicandolo leggermente, ho punzecchiato con i rebbi di una forchetta il fondo che poi ho coperto con carta forno su cui ho versato dei legumi.

Ho infornato in forno preriscaldato a 180° e ho lasciato cuocere per circa 20 minuti, poi ho estratto i legumi e ho fatto cuocere per altri 5, 6 minuti. Nel frattempo che la crostata cuoceva ho steso la restante pasta e con delle formine ho creato dei biscotti di varie forme, cuori, lune, stelle. Cotta la crostata ho infornato anche i biscotti.

Appena sfornata la crostata ho versato la nutella, che con il calore è divenuta molto fluida agevolandomi nell'operazione, nel frattempo si sono cotti anche i biscotti con cui l'ho decorata, naturalmente i biscotti rimasti sono spariti in poco tempo.

## **CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO E NOCCIOLA**



Questa è la crostata di ricotta, cioccolato e pasta di nocciola che ha fatto Valentina per il suo 24° compleanno.

Come avevo già accennato settimana scorsa, è stata motivo di disputa tra me e lei riguardo al dolce da preparare. Alla fine io ho preparato la crostata alla frutta e lei la crostata di ricotta e cioccolato con aggiunta di pasta di nocciole, ma devo dire che ha vinto lei, questa crostata è venuta veramente bene.

Ingredienti per una tortiera di cm. 30

Pasta frolla ricetta base 2 [clicca qui](#)

gr. 600 di ricotta di mucca, io ho trovato quella mista, metà di pecora metà di mucca

gr. 120 zucchero

gr. 120 nocciole spellate

2 uova

1 cucchiaio di miele

gr. 200 di cioccolato al latte

zucchero a velo per la decorazione

preparare la frolla secondo la ricetta "Pasta frolla ricetta base 2"

nel frattempo che la frolla riposa in frigorifero preparate la pasta di nocciole, frullando insieme nocciole e zucchero, sino a quando il composto non diventa liquido, ci vuole un pò, poi dipendente anche dal robot che avete, io ne ho uno vecchio che a volte mi costringe a fermarmi, perchè si surriscalda.

Una volta che la pasta di nocciole è pronta, mettete in una ciotola capiente la ricotta, che lavorerete con una forchetta o con uno sbattitore elettrico sino a che non si riduce a crema, aggiungete le uova, la pasta di nocciole e il miele e amalgamate il tutto.

Nel frattempo accendete il forno a 180°, prendete la tortiera foderatela di carta forno, stendete circa 2/3 della frolla in un disco che possa ricoprire fondo e pareti della tortiera, rifilate la pasta in eccesso. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e riempite con l'impasto di ricotta e nocciole, livellate bene, battendo leggermente la teglia sul tavolo, ricoprite la superficie con il cioccolato che avrete precedentemente spezzettato con la lama di un coltello, se i pezzi non sono del tutto omogenei non ci sono problemi, in quanto con la cottura si scioglierà. Stendete la restante pasta in un disco, che adagerete sulla ricotta, cercate di sigillare il bordo esterno.

Fate un piccolo foro al centro, io mi sono dimenticata, così eviterete che durante la cottura, il vapore che si creerà all'interno rompa la superficie. Mettete in forno e cuocete per circa 50/60 minuti, poi vi regolate dalla doratura della frolla.

Quando sarà cotta, aiutandovi con la carta forno che avrete fatto sporgere un pò, sformatela e mettetela a raffreddare su una gratella. Quando sarà fredda spolverizzate con zucchero a velo.

Vi consiglio di farla almeno un giorno prima, ne guadagnerà sicuramente nel gusto, l'abbiamo assaggiata lo stesso giorno, buona, poi l'abbiamo assaggiata il giorno dopo, molto più buona, dopo due giorni spettacolare ;).

## CUORI DI PASTA AL CACAO RIPIENI PORCINI E TALEGGIO



Cuori di pasta al cacao ripieni porcini e taleggio

Oggi vi voglio proporre una ricetta molto particolare, gradevolissima al palato e dall'aspetto sicuramente romantico. Cuori di pasta al cacao ripieni porcini e taleggio, un piatto squisito e sicuramente adatto per la cena di San Valentino o in qualsiasi altra occasione in cui vorrete deliziare sia gli occhi che il gusto.

Naturalmente a questa pasta potete dare qualsiasi forma (ravioli, tortelli, mezzelune ..... ) e sarà sempre un gran successo.

Non so se avete mai assaggiato la pasta al cacao, ma se non l'avete mai fatto, vi garantisco che non dà alcuna sensazione che possa ricondurre ad un dessert, ma conferisce un profumo ed un gusto particolare, che accostata ai funghi porcini e al taleggio, renderà questo piatto veramente eccezionale. E poi si dice che il cioccolato e quindi anche il cacao presuppongo, abbia potere afrodisiaco, quindi perchè non provare.

Ora vi darò le dosi per 2 persone

### **Ingredienti per la pasta**

gr. 170 farina 00 circa

gr. 20 cacao amaro

1 uovo

1 pizzico di sale

### **Per ripieno e la fonduta di taleggio**

gr. 150 funghi porcini puliti

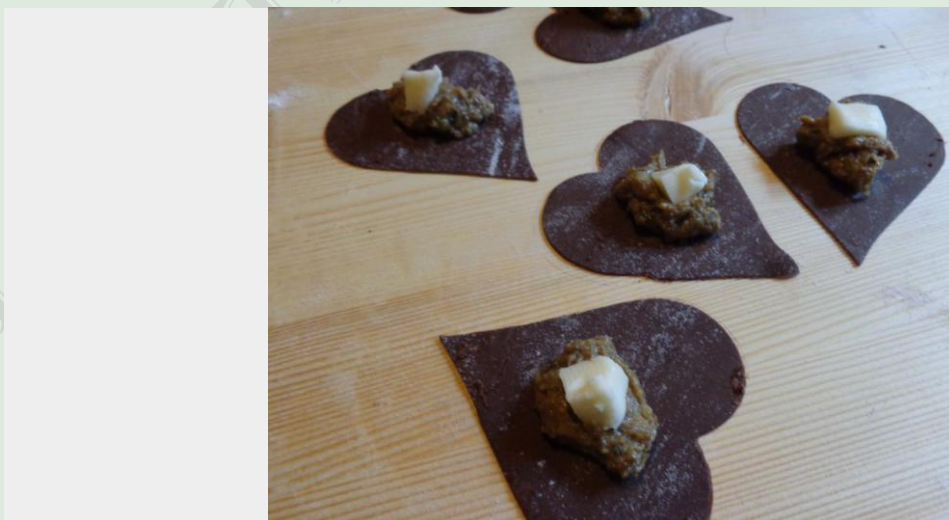
gr. 200 taleggio

1 noce di burro

1 spicchio d'aglio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1/2 dado ai funghi porcini  
prezzemolo tritato  
latte quanto basta  
pepe q,b.

### **Preparazione**

- Su una spianatoia fart fontana con la farina setacciata insieme al cacao
- rompete al centro l'uovo e aggiungete un pizzico di sale
- impastate la farina con l'uovo e lavorate sulla spianatoia infarinata sino a che tutti gli ingredienti non si siano completamente amalgamati e ottenete una pasta lucida e liscia
- lasciate riposare la pasta per alcune ore avvolta nella pellicola (ho notato che dopo molte ore la pasta risultava essere più lavorabile e meno appiccicosa)
- nel frattempo mettete al fuoco una padella con il burro, in cui farete rosolare l'aglio
- aggiungete i funghi tagliati a tocchetti e fateli rosolare
- si formerà nei primi minuti un po' di liquido, quindi aggiungete il mezzo dado e fate asciugare
- sfumate col vino bianco
- aggiungete il prezzemolo tritato e un pizzico di pepe macinato al momento
- controllate di sale
- a cottura ultimata con un frullatore ad immersione, frullate i funghi dopo aver tolto lo spicchio d'aglio
- lasciate raffreddare
- tagliate il taleggio a cubetti
- riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia sottile (io l'ho tirata con la nonna papera sino al n.6)
- ritagliate i cuori in numero pari con uno stampo tagliapasta, lasciando da parte una piccola quantità di pasta, per ritagliare 16 cuoricini più piccoli che andrete comunque a farcire e altri 8 ancora più piccoli per la decorazione
- farcire metà cuori grandi e 8 cuori di media misura con i funghi frllati, aggiungete un cubetto di taleggio e chiudeteli sovrapponendo gli altri cuori di pasta inumidendo i bordi



ripieno cuori di pasta

- lessate i cuori di pasta ripiena e i cuoricini non farciti in acqua bollente salata

- qualche minuto prima che la pasta sia cotta preparate la fonduta di taleggio mettendo in un pentolino i cubetti di taleggio e il latte, fate fondere a fuoco dolce
- versate la fonduta di taleggio nel piatto dando il più possibile una forma circolare, e adagiatevi i cuori ripieni decorando con i cuoricini di sola pasta.

Il gusto di questa pasta ripiena al cacao vi conquisterà.

## CUPCAKE AL CIOCCOLATO CON RIPIENO GOLOSO



cupcake al cioccolato con ripieno goloso

Come al solito Valentina si cimenta in qualche ricetta e siccome dorme poco come me, ieri a mezzanotte si è messa a fare questi cupcake al cioccolato con ripieno goloso. Come al solito i suoi dolci sono sempre più buoni dei miei, ma mi raccomando, non glielo dite, altrimenti mi prenderà in giro a vita. :)

Vediamo come ha preparato questi dolcetti, anche se la ricetta base l'ha presa da giallozafferano, questo però ve lo rivelo io:

gr. 120 farina 00

gr. 120 zucchero

gr. 120 burro ammorbidito

gr. 85 cioccolato fondente



2 uova

1 cucchiaino di lievito chimico in polvere

gr. 20 cacao amaro in polvere

Per preparare i cupcake al cioccolato iniziate a mescolare in una ciotola capiente tutte le polveri: setacciate la farina, poi il cacao amaro in polvere e infine il lievito. Fate sciogliere a bagnomaria, o in microonde, il cioccolato fondente e tenetelo da parte. Montate il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero, aiutandovi con uno sbattitore elettrico e poi incorporate le uova una alla volta, sempre con lo sbattitore: dovrete ottenere una massa spumosa e ferma.

Unite al composto di burro e zucchero, il cioccolato fondente, mescolate e per ultimo unite le polveri, poco alla volta, incorporandole all'impasto con una spatola, compiendo dei movimenti circolari dall'alto verso il basso. Quando il composto dei cupcake al cioccolato risulterà omogeneo, trasferitelo in una sac-à-poche.

Adagiate i pirottini di carta nei pirottini da muffins in silicone, e appoggiateli sulla leccarda del forno, meglio ancora se avete lo stampo, usate quello, riempiteli tutti, spremendo l'impasto dalla sac-à-poche, per 3/4 della loro altezza.



Impasto dei cupcake

Cuocete in forno caldo a 170° per 15-20 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.

Una volta sfornati, fateli raffreddare.

Nel frattempo preparate il ripieno di cioccolato bianco e cocco, qui sarà un pò un problema spiegarvi cos'ha combinato, perchè non essendo riuscita a preparare la mousse di cioccolato bianco di cui aveva trovato la ricetta da qualche parte, è stata costretta a variare in corso d'opera, ma come si sa, la fortuna sta dalla parte dei principianti, il risultato è stato davvero ottimo.

Ingredienti per il ripieno

gr. 140 cioccolato bianco

gr. 56 di acqua

gr. 20 di cocco rapè

Inizialmente ha fatto sciogliere 100 gr di cioccolato nel microonde. Una volta sciolti ci ha aggiunto i 56 gr di acqua e ha miscelato con cura. Successivamente ha posto il contenitore in una bacinella contenente acqua e ghiaccio e ha iniziato a montare con le fruste elettriche.

Risultato: un bel niente! Al posto della mousse (così diceva la ricetta) è rimasta una robina liquida liquida. A questo punto ha aggiunto altri 40 gr di cioccolato (la ricetta diceva che nel caso fosse rimasta liquida, bisognava aggiungere altro cioccolato). Ha rimesso il contenitore con lo strano intruglio nel microonde per far sciogliere il cioccolato aggiunto. Una volta sciolto ha rimesso nella bacinella e ha ricominciato a frullare. Risultato: come sopra! Un bel niente! Per la disperazione, ha aggiunto il cocco rapè nell'intruglio supponendo che, essendo secco, avrebbe assorbito l'acqua. Purtroppo lì per lì, l'intruglio risultava essere sempre abbastanza liquido, così, ormai stanca e disperata, ha abbandonato tutto in frigorifero ed è andata a dormire con la speranza che il cocco facesse la magia.

Stamattina, rullo di tamburi, ha trovato la magia! Lo strano intruglio aveva assunto la consistenza di una crema densa e golosa al sapore di cioccolato bianco e cocco! Ha gridato al miracolo! A questo punto con un coltello appuntito ha praticato un cerchio sulla superficie lasciando un cm. dal bordo e dal fondo ricavando l'alloggio per la crema e il cappellino di chiusura.

Naturalmente dal cappellino ha tolto l'eccesso di "mollica" in modo tale da ricavare un disco sottile 3-4 mm. Ha farcito i cupcake e li ha richiusi con il cappellino. Sono rimasti solo quelli in foto, sono stati divorati tutti.

Provare per credere!!!

Dopo avervi riempiti di chiacchiere, semplifichiamo il tutto: sciogliere 140 gr di cioccolato bianco aggiungere gr.56 di acqua, montare un po' sino al completo raffreddamento, con lo sbattitore elettrico, aggiungere il cocco rapè e lasciar riposare in frigorifero per alcune ore e la crema al cioccolato bianco e cocco è pronta, più facile di così!

## GELATO AL CIOCCOLATO E COCCO



gelato al cioccolato e cocco

Il gelato al cioccolato e cocco, è praticamente un esperimento ben riuscito, fatto questa sera. Avevo voglia di fare il gelato al cacao, che avevo già fatto giorni fa, ma che non ho ancora pubblicato causa la brutta foto, ma quasi quasi stasera o domani pubblico anche quello, e che era finito in men che non si dica. Ho iniziato a prendere gli ingredienti e mi sono accorta di avere poco cacao, allora cosa fare, cambiamo idea e facciamolo al cioccolato e adesso vi dico cosa è successo:

gr. 250 di panna vegetale già zuccherata

gr. 150 di latte

gr. 120 di cioccolato fondente al 50 %

gr. 20 cacao amaro

gr. 50 di zucchero

gr. 50 di farina di cocco

Ho preso il latte e la panna, l'ho messa in un contenitore e li ho fatti scaldare nel microonde,

ho preso il cioccolato fondente, che guarda caso ne avevo solo gr 120, speravo mi bastasse, l'ho tritato grossolanamente e l'ho fatto sciogliere, fuori dal microonde nella miscela latte e panna. Una volta sciolto ho guardato il colore e mi pareva poco cioccolatoso. Ok pazienza aggiungiamo un pò di cacao che è rimasto, ma giustamente essendo cacao amaro e cioccolato fondente ho pensato di aggiungere lo zucchero, ho sciolto lo zucchero e l'ho messo in frigo a raffreddare, ogni tanto lo tiravo fuori, lo rigiravo e controllavo la temperatura, tutto questo nel mentre guardavo l'ultima puntata di "Benvenuti a tavola", cos'altro potevo guardare. Mentre facevo avanti indietro dal frigo, mi è venuta l'idea di aggiungere un pò di farina di cocco, tanto ho pensato cocco e cioccolato vanno d'accordo. Ho messo i primi 20 gr. ma mi pareva che il cioccolato coprisse il gusto del cocco e alla fine sono arrivata a metterne 50 gr. Nel frattempo di questo andare avanti indietro, la miscela si è finalmente raffreddata, quindi ho montato la gelatiera e ho versato il composto. In 25 minuti il gelato al cioccolato e cocco era pronto. Ha superato brillantemente la prova assaggio, Valentina ha detto che ha il gusto del Bounty.

## **GELATO CIOCHOCOCCO - PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO**



Gelato ciocchococco - intolleranti al lattosio[/caption]

Dopo aver fatto molti gelati, di vario gusto, ho deciso di preparare il goloso gelato ciocchococco - per intolleranti al lattosio, che poi è ugualmente buono se pur privo di latte.

Comunque qua sotto proporrò le due varianti, una per gli intolleranti al lattosio e una per chi non ha problemi di questo genere.

E' un gelato al gusto di cioccolato e cocco, quindi sulla bontà, nessun dubbio.

### **Ingredienti per gelato ciocchococco - per intolleranti al lattosio:**

1 lattina da 400 gr. di latte di cocco

100 gr. di cioccolato fondente (ovviamente specifico per intolleranti al lattosio)

gr. 200 panna vegetale già zuccherata

gr. 50 zucchero

gr. 25 cocco rapè

Portare quasi a bollore la panna vegetale, aggiungere il cioccolato fondente tritato grossolanamente, rimescolare sino al completo scioglimento del cioccolato, aggiungere lo zucchero e il cocco, rimescolare ancora e lasciare raffreddare per una mezz'ora, riporre in frigorifero.

Dopo circa un'ora, versare la miscela di panna vegetale, cioccolato, zucchero e cocco nel bicchiere del frullatore, aggiungere il latte di cocco e frullare per qualche minuto.

Mettere in funzione la gelatiera e versare il contenuto del frullatore, in 30 minuti circa, il gelato è pronto.

### **Ricetta ciocchococco**

gr. 200 panna vegetale già zuccherata

gr. 200 latte

gr. 200 latte di cocco

gr. 100 cioccolato fondente

gr. 50 zucchero

g. 25 cocco rapè

Procedete praticamente come sopra solo che il cioccolato scioglietelo nel latte molto caldo, poi aggiungete zucchero e cocco, lasciate raffreddare. Nel bicchiere del frullatore mettete poi tutti gli altri ingredienti. Mettere in funzione la gelatiera e mantecate il vostro gelato ciocchococco.

## MERENDINE VARIEGATE AL CACAO SENZA LATTE



Merendine variegate al cacao senza latte

E' ormai iniziata la scuola e i nostri ragazzi ancor di più necessitano di una sana colazione, ma che non li appesantisca, per poter affrontare al meglio la giornata. Ecco quindi queste merendine variegate al cacao senza latte, sane e nutrienti ma soprattutto buone.

### Ingredienti

gr. 250 farina  
gr. 250 zucchero + 1 cucchiaio  
gr. 130 acqua  
gr. 130 olio  
3 uova  
1 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
1 1/2 cucchiaio di cacao

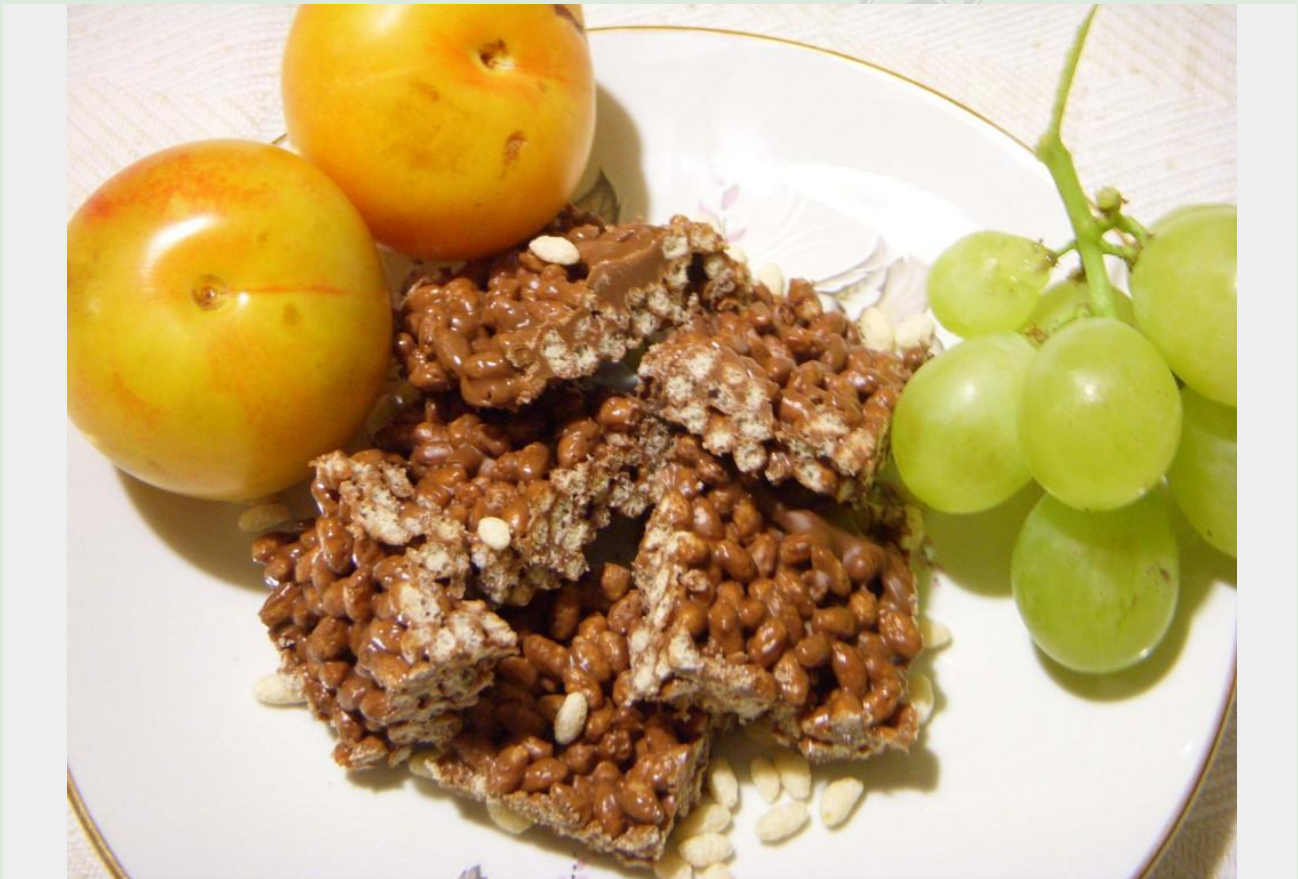
### Preparazione

- In una ciotola unire la farina setacciata con il lievito e la vanillina
- In un'altra ciotola sbattere energicamente le uova con i 250 gr di zucchero sino a farle diventare chiare e spumose

- continuando a sbattere aggiungere l'olio e l'acqua
- aggiungere poco per volta le polveri fino a incorporarle del tutto
- dividere il composto in due ciotole: in una delle due aggiungere il cacao setacciato e il cucchiaino di zucchero amalgamando per bene per evitare la formazione di grumi
- mettere in una sac à poche il composto alla vaniglia e in un'altra il composto al cacao
- disporre dei pirottini in silicone su una leccarda
- riempire ciascun pirottino per 3/4 della sua grandezza con metà composto alla vaniglia e metà con quello al cacao fino al loro completo esaurimento
- con uno stecchino mescolare leggermente i due composti all'interno di ciascun pirottino: in questa maniera si otterrà un effetto marmorizzato
- infornare a in forno caldo a 180° per circa 15 minuti. Per maggiore sicurezza effettuare la prova stecchino

Questa è un'ottima colazione per grandi e piccini, adatta anche a chi è intollerante al lattosio.

## RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO



Riso soffiato al cioccolato

Ieri sera avevo voglia di dolce, ma nel contempo non volevo accendere il forno. Volevo qualcosa di buono che soddisfacesse me e i miei ragazzi (Valentina e il suo ragazzo). Ho guardato in dispensa e mi sono ritrovata tra le mani una scatola di riso soffiato, quindi l'accostamento più ovvio era il cioccolato. Avevo sia cioccolato al latte che cioccolato fondente, ho optato per il cioccolato al latte per la realizzazione di quadrotti di riso soffiato al cioccolato.

Premettendo che non ho il termometro da pasticciare, che acquisterò quanto prima, mi sono voluta cimentare nel temperaggio del cioccolato, che avrei poi usato per realizzare i quadrotti di riso soffiato al cioccolato.

Ora vi spiego in dettaglio cosa ho combinato (detto tra noi sarebbe stato meglio avere il termometro, ma tutto sommato non è andata malissimo, ma non lo dite a nessuno)

## **Ingredienti**

gr. 100 cioccolato al latte

gr. 30 di riso soffiato

## **Realizzazione**

In un contenitore adatto al microonde ho spezzata la cioccolata, che poi ho messo a sciogliere, un minuto circa alla minima potenza (attenzione a non bruciare il cioccolato), poi l'ho rimescolato per bene, ho controllato la temperatura col polpastrello. Ho pensato se deve arrivare a 38°, se sento lo stesso calore che percepisco sulla fronte dei miei figli quando hanno la febbre, dovrebbe andare bene. In effetti quando l'ho rimescolato non era del tutto caldo, per cui l'ho rimesso altri 10 secondi nel micro e poi ne ho versato 2/3 sul piano di lavoro in granito. Con una spatola ho iniziato a lavorarlo sul tavolo, stendendolo e poi raccogliendolo, ripetendo varie volte questa operazione. Questo lavoro, mi doveva portare il cioccolato a 27 - 28 gradi. Sempre col polpastrello ho controllato la temperatura, dovevo sentirlo quasi freddo, in quanto la mia mano doveva essere intorno a 36°. Quando secondo me, aveva raggiunto la temperatura giusta, ho raccolto tutto il cioccolato e l'ho aggiunto a quello che avevo lasciato da parte. Ho rimescolato per bene, ho aggiunto il riso soffiato amalgamandolo bene al cioccolato, Su un vassoio ricoperto da carta forno, ho versato l'impasto di cioccolato e riso soffiato e con la spatola ho formato un rettangolo dello spessore di 1 cm circa, livellandolo bene. Ho riposto tutto in frigorifero a rassodare.

Quando si era quasi del tutto rassodato, con un coltello a lama lunga e liscia ho ritagliato i quadrotti.

Con le dosi che vi ho dato sono riuscita a realizzarne una decina.

Con questa ricetta farete felici i vostri ragazzi dando loro una merenda golosa e nel contempo anche voi sarete tranquille che non state dando merendine industriali iper caloriche.

Ogni quadrotto equivale a circa 63 calorie, meno di uno yogurt ma molto più goloso. Ottima merenda per i celiaci.

Ne io e i ragazzi abbiamo aspettato che si rassodassero del tutto e li abbiamo mangiati quasi subito. Erano veramente buoni.

Ecco cosa è rimasto da ieri sera



Se volete una presentazione più accurata, dopo che i quadrotti si sono rassodati, passateli un'altra volta nel cioccolato e avranno tutto l'aspetto di quelli acquistati.

## STELLINE LECCA LECCA DI CIOCCOLATO BIANCO



Stelline lecca lecca di cioccolato bianco

Oggi iniziamo con la prima ricetta per preparare a casa tanti dolcetti da mettere nelle calze della Befana dei nostri bambini. La mia prima proposta sono queste dolcissime stelline lecca lecca di cioccolato bianco.

In commercio ci sono le formine adatte per questi cioccolatini, che permettono di inserire i bastoncini prima del riempimento.



Nel caso in cui non doveste trovare questo tipo di stampo potete tranquillamente usare delle formine a forma di stella o altro e poi una volta sformati, inserire delicatamente uno stecchino in legno, utilizzando gli spiedini in legno tagliati accuratamente della giusta misura, facendo attenzione a non lasciare eventuali schegge.

### Ingredienti per 6 stelline

gr. 100 cioccolato bianco

### Attrezzatura

2 ciotole della stessa misura

1 ciotola più piccola che possa andare di misura nelle altre

1 spatola in silicone per rimestare

1 tarocco in metallo

un termometro da zuccheri

stampi

ghiaccio

### Procedimento

La fase più difficile è il temperaggio del cioccolato, ma se fatto bene darà ottimi risultati.

Iniziamo con calma, preparando tutti gli attrezzi ben puliti e soprattutto la ciotola in cui andrà il cioccolato, il termometro e la spatola, perfettamente asciutti, l'acqua è nemica del cioccolato, neppure una goccia lo deve sfiorare ;) altrimenti dobbiamo buttare tutto, il cioccolato non sarà più recuperabile.

Oggi usiamo una tecnica molto semplice, al posto dello spatolamento, data la quantità esigua di cioccolato.

In una ciotola mettiamo il cioccolato spezzettato, in un'altra mettiamo acqua e ghiaccio, nell'altra acqua calda a circa 45°.

Facciamo fondere il cioccolato nel microonde facendo attenzione a non bruciarlo, è molto delicato, portandolo ad una temperatura di circa 29 - 30°, rimescoliamo rendendolo omogeneo e mettiamolo subito nella ciotola contenente ghiaccio, facciamo scendere la temperatura sino a 26 - 27°, passiamo subito nella ciotola con acqua calda per far salire a temperatura a circa 28/29°. In tutta questa operazione dovete sempre rimestare il cioccolato affinché la temperatura sia sempre omogenea su tutta la quantità, raccogliendo bene quello sulle pareti e facendo sempre attenzione che non entri alcuna goccia d'acqua. A questo punto versiamo il cioccolato temperato sulle formine, in cui avremo già posizionato gli stecchi. Con il tarocco spatoliamo via il cioccolato in eccesso. Lasciamo rassodare fuori dal frigorifero.

Quando il cioccolato si sarà ben rassodato, togliamo dagli stampi, puliamo gli stecchi da eventuali residui di cioccolato e se volete potete incartare le vostre stelline lecca lecca di cioccolato bianco in cartine trasparenti richiudendole con un nastrino.

## TIRAMISÙ DI VALENTINA



Oggi è Valentina che presenta una sua preparazione. Si è cimentata nel tiramisù, dolce che rappresenta la nostra Italia, ma ormai conosciuto in tutto il mondo. Vediamo come ieri sera ha preparato la sua versione di tiramisù.

### *Ingredienti*

gr. 200 di savoiardi  
gr. 250 di mascarpone  
3 uova  
gr. 60 di zucchero + 2 cucchiaini per il caffè  
caffè  
3 cucchiaini di marsala  
cacao amaro in polvere

### *Preparazione*

- Ha suddiviso le uova mettendo gli albumi nello sbattitore montandoli a neve ferma, con metà zucchero,
- nel frattempo in una ciotola capiente ha unito i tuorli d'uovo con l'altra metà dello zucchero sbattendoli sino a che lo zucchero non si è sciolto,
- ha unito il marsala, il mascarpone poi gli albumi con delicatezza, girando dal basso verso l'alto.
- In una pirofila, ha steso uno strato di crema, cacao, poi uno strato di savoiardi, passati nel caffè leggermente zuccherato, un'altro strato di crema, cacao, savoiardi, altro strato di crema e cacao.
- Ha messo in frigorifero.

Oggi a pranzo ha presentato il suo tiramisù con una nuova spolverata di cacao. Se non l'aveste capito, è un'amante del cacao, buonissimo

## TORTA AL CIOCCOLATO E.....!!



Torta al cioccolato e ....!!

Prima di introdurre la ricetta, mi presento: sono Valentina. Magari qualcuno mi conosce dato che ogni tanto mamma ammette che non tutte le ricette sono sue! ;)

Oggi va così, ho voglia di prendere in mano io la situazione presentandovi una ricetta, diciamo, particolare... Una bellissima e buonissima torta al cioccolato con un ingrediente segreto....(rullo di tamburi).... le LENTICCHIE!!!! Lo so, lo so, avete ragione a pensare che abbia qualche rotella fuori posto, perchè diciamocelo, nessuno sano di mente penserebbe mai di fare una torta al cioccolato con un legume che di solito associamo a cotechino e purè! Ma dato che effettivamente a me qualche rotella manca sul serio e che si dice che la lenticchia sia ottima anche nei dolci, ho pensato sarebbe stato interessante vedere cosa sarebbe potuto venir fuori. Mi sentivo un po' come una stregghetta (in ritardo dato che halloween è passato!) alle prese con qualche strana pozione. Così armata di calderone, scarpe rotte e bubbone peloso sul naso ho mescolato:

### Ingredienti

200 gr di lenticchie secche

150 gr di farina 00

70 gr di maizena

3 uova

200 gr di cioccolato fondente

200 gr di burro  
200 gr + 1 cucchiaio di zucchero semolato  
1 cucchiaino di miele  
1 bustina di lievito  
1 cucchiaino di cannella  
1 fiala di aroma vaniglia  
1 bicchierino di rum bianco  
1 pizzico di sale

Procedimento:

Ho sbollentato le lenticchie con il cucchiaio di zucchero e un quarto di fiala di aroma vaniglia. Le ho cotte sino a quando non hanno iniziato a sfaldarsi.

Una volta cotte le ho scolate per bene e le ho frullate ancora bollenti altrimenti se si fossero freddate avrei incontrato qualche difficoltà.

Nel frattempo che le lenticchie si sono raffreddate, ho montato le uova con lo zucchero, il miele, il pizzico di sale e il restante aroma vaniglia. Le ho fatte diventare chiare e spumose.

In un contenitore ho sciolto nel microonde il cioccolato con il burro. Mentre il miscuglio si freddava, ho mescolato in una ciotola le farine, la cannella e il lievito.

Continuando a montare, ho versato la miscela di burro e cioccolato nelle uova.

Successivamente ho aggiunto il bicchierino di rum e le farine setacciandole poco per volta per evitare di creare grumi (dato che è una cosa che mi viene molto bene!).

Per finire ho aggiunto la purea di lenticchie ormai fredda.

A questo punto ho messo l'impasto in una tortiera da 30-32 cm foderata con carta forno umida e ho infornato in forno già caldo a 180 °C per circa 40-45 minuti.

Non vi preoccupate se non la vedrete crescere più di tanto (anch'io sono entrata nel panico!) perchè è una di quelle torte che rimane bassa. Ma vi posso assicurare che il gusto è fantastico! principalmente risulta morbidissima e umida con un ottimo profumo di cioccolato e cannella. Al palato si sente la consistenza cremosa delle lenticchie. Insomma, una vera leccornia!

## TORTA SOFFICE CIOCCOLATO E MANDORLA SENZA UOVA



Torta soffice cioccolato e mandorla

Valentina, che ama molto cimentarsi con i dolci, per dessert oggi ha preparato questa torta soffice cioccolato e mandorla senza uova. Io la guardo mentre è intenta a pasticciare con uova, zucchero e farina, mi sembra un stregona pasticciona, sembra che aggiunga nel suo calderone (una semplice ciotola) ingredienti senza alcun senso e senza dosi, poi come per magia, al momento dell'assaggio mi rendo conto, che nella sua testa sicuramente tutto aveva un suo perchè il risultato è più che soddisfacente. Nella torta di oggi ci credevo poco, soprattutto per la crema ma mi sono dovuta ricredere, perchè è risultata essere soffice, umida e molto, molto buona e la crema ancor di più. Ieri sera ho avuto la felice idea di starle accanto e ogni volta che aggiungeva un ingrediente, io pesavo la ciotola per ricavarne i pesi, altrimenti non saremmo più riuscite a ricreare la stessa cosa in seguito. Purtroppo di queste esperienze ne abbiamo fatte tante e spesso ci capita di chiederci quale dolce preparare e le nostre conversazioni sono di questo tenore: "Valentina ti ricordi la torta che hai fatto in quell'occasione" risposta: "ah si mamma, era proprio buona, era venuta benissimo" e io proseguo "Perchè per domenica non la fai nuovamente?" risposta "E che ne so che cosa ho messo, mica mi ricordo" Quindi capite che se non le sto appresso molto ricette, si perdono per mancanza di dosi e ingredienti. ;)

Vediamo cosa sono riuscite a scrivere ieri sera, scherzo, penso non mi sia sfuggito nulla

- **Ingredienti per la torta**

200 gr di farina  
150 gr di zucchero  
50 gr di miele  
225 ml di latte  
225 ml di panna zuccherata  
135 gr di cioccolato fondente  
45 gr di olio di semi  
1 bustina di lievito per dolci

### **Ingredienti per la crema**

105 gr di farina di mandorle  
15 gr di cacao  
22 gr di zucchero a velo  
58 gr di burro  
100 gr di cioccolato al latte  
50 gr di panna zuccherata  
50 gr di panna da cucina

### **per decorare**

zucchero a velo  
cacao amaro  
farina di mandorle

### **Preparazione**

- Scaldare il latte con la panna e sciogliere il cioccolato tritato grossolanamente e il miele
- In una ciotola setacciare farina e lievito, aggiungere lo zucchero
- Versare poco per volta i liquidi nelle farine facendo attenzione a mescolare per bene per non ottenere grumi.
- Aggiungere per ultimo l'olio.
- foderare una teglia a cerniera da 20 cm con carta forno e versare l'impasto
- Infornare in forno statico a 170° per 50-60 minuti.
- Per il grado di cottura fare la prova stecchino, tenendo però presente che la torta deve risultare umida, quindi sullo stecchino dovrebbe rimanere attaccata qualche briciolina.
- A cottura ultimata far raffreddare su una gratella

### **Preparazione della crema**

- In un mixer ridurre in crema macinando per una decina di minuti la farina di mandorle per renderla più sottile, con il cacao e lo zucchero a velo.
- Nel microonde o a bagnomaria sciogliere il cioccolato con il burro.
- Aggiungere la crema di mandorle al miscuglio di cioccolato e burro.
- Una volta amalgamato aggiungere 50 gr. di panna vegetale zuccherata.

- Lasciare riposare la crema per qualche ora affinché la farina di mandorle si reidrati poi aggiungere 50 gr di panna da cucina e mescolare per bene sino a quando non diventa una crema morbida e omogenea.
- Tagliare la torta a metà, farcirla con la crema.
- Spolverare la crema con una manciata di farina di mandorle. Richiudere la torta e decorarla con lo zucchero a velo e il cacao amaro.

I PASTICCICI DI CASA MIA